07/2011

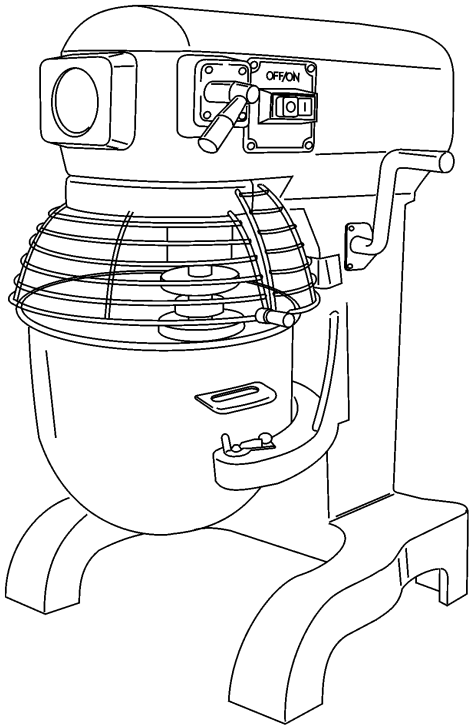
Mod: BM-30AT/N

Production code: 60303002

Diamond
catering equipment

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

MANUALE DI ISTRUZIONI,
PER USO E MANUTENZIONE



Ed. 07/2011

PLANETARIE lt. 10-20

PREMESSA

- *Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.*
- *Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.*

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 4
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI
1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA
1.2.1 - sicurezze meccaniche
1.2.2 - sicurezze elettriche
1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
1.3.1 - descrizione generale
1.3.2 - caratteristiche costruttive
1.3.3 - composizione della macchina

CAP. 2 - DATI TECNICI pag. 7
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 8
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO

CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE pag. 9
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE
4.3 - SCHEMA ELETTRICO
4.3.1 - Scheda impianto elettrico
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 10
5.1 - COMANDI
5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 11
6.1 - GENERALITA'
6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA
6.2.1 - pulizia degli utensili e della vasca
6.2.2 - pulizia generale

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 13
7.1 - GENERALITA'
7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
7.3 - COLTELLI

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 13
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si devesse procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o omunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se l'apparecchio dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- Non impiegare l'apparecchio per prodotti congelati, prodotti con ossa e comunque prodotti non alimentari.
- Non tentare di infilare le mani o altri oggetti nel contenitore con la macchina in funzione.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒ venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;
⇒ vengano sostituiti componenti con altri non originali;
⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

1.2.1 - sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 2006/42**.

1.2.2 - sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 2006/95, 2004/108.**
La macchina è così prevista di micro che provoca il suo arresto in caso di rimozione della griglia di protezione sulla vasca (*vedi FIG. n°1*);
Nonostante l'apparecchio sia dotato delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di ***ATTENZIONE*****.** Essi

riguardano il pericolo di contusioni durante la pulizia della macchina e degli accessori.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

La planetaria è stata progettata e realizzata dalla nostra ditta con il preciso scopo di omogeneizzare, emulsionare, montare prodotti alimentari tipo uova, farina, panna e comunque non particolarmente duri o consistenti, e garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti della macchina che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonchè facilità di smontaggio;
- massima resa;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità;
- grande maneggevolezza.

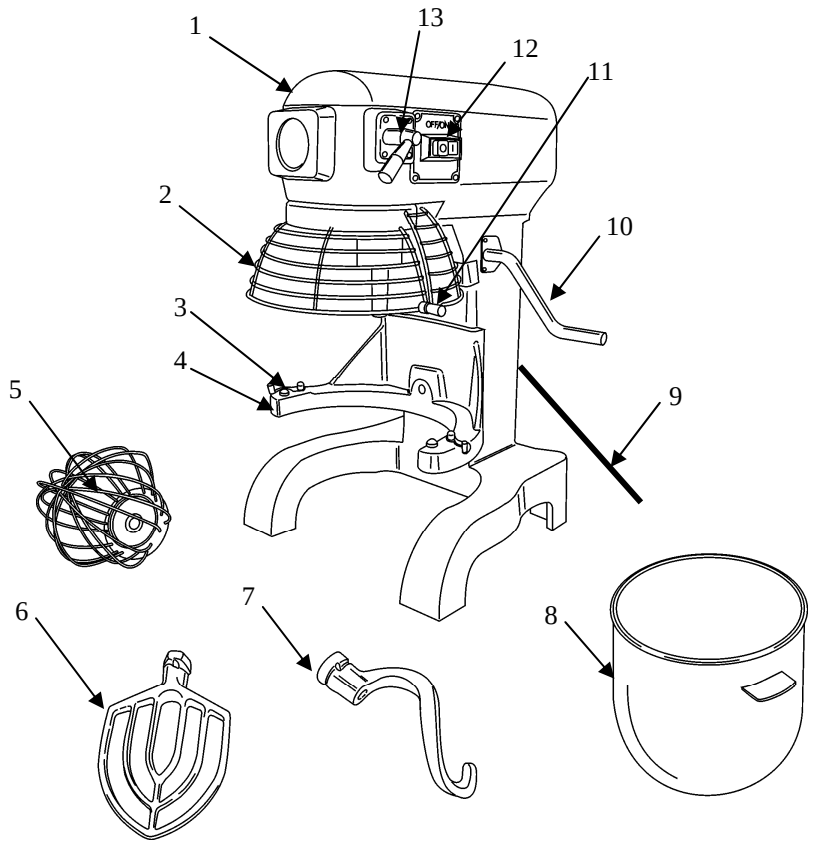
1.3.2 - caratteristiche costruttive

La planetaria è costruita con i seguenti materiali:

- corpo in alluminio e ghisa verniciati;
- vasca inox facilmente rimovibile
- utensili in acciaio inox ed alluminio;
- griglia di protezione in acciaio cromato.

1.3.3 - composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina



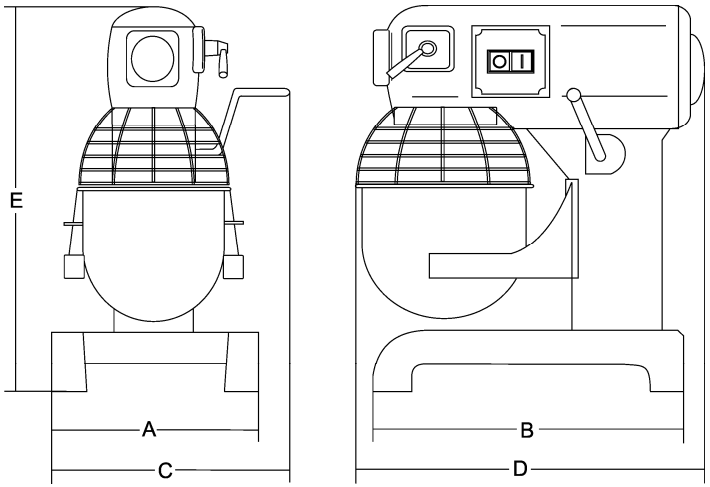
LEGENDA:

1	*Corpo macchina*	*8*	*Vasca*
2	*Griglia di protezione*	*9*	*Cavo alimentazione*
3	*Gancio fissaggio vasca*	*10*	*Leva alza/abbassa vasca*
4	*Supporto Vasca*	*11*	*Manopola griglia di protezione*
5	*Frusta*	*12*	*Interruttore 0/I*
6	*Spatola*	*13*	*Selettore di velocità*
7	*Gancio*		

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Dimensioni d'ingombro



Modello	**u.m.**	**10 lt.**	**20 lt.**
AxB	**mm**	360x345	420x440
CxDxE	**mm**	440x500x630	515x560x770
Capienza vasca	**lt**	10	20
Giri frusta	**r.p.m.**	1 = 108 2 = 195 3 = 355	1 = 97 2 = 220 3 = 316
Motore	**Watt**	450	1100
Alimentazione		230V/50Hz	230V/50Hz
Peso netto	**kg**	74	99

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina; prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (*vedi FIG. n°3*)

La planetaria parte dai nostri magazzini accuratamente imballata; l'imballo è costituito da:
a) cassa esterna in legno;
b) la macchina;
c) il presente manuale;
d) certificato di conformità **CE.**

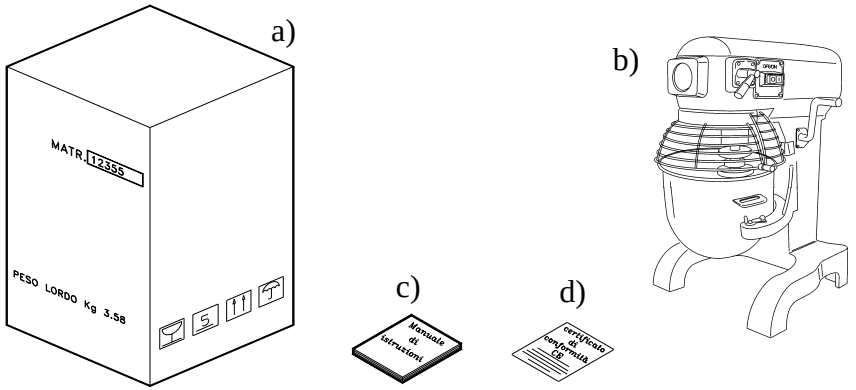


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (*vedi FIG. n°3*). Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 punti fondamentali (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, reggetta in plastica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.
Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situata la macchina deve tenere conto delle dimensione di appoggio indicate sulla tabella (vedi Cap. 2), e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile.
Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE

La macchina è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1,5 mm²; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO".
Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, Δ I = 0.03A. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.
Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (*FIG.n°4)* corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

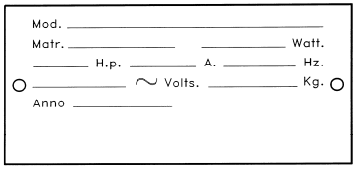


FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola

4.3 - SCHEMA ELETTRICO

4.3.1 - Schema impianto elettrico

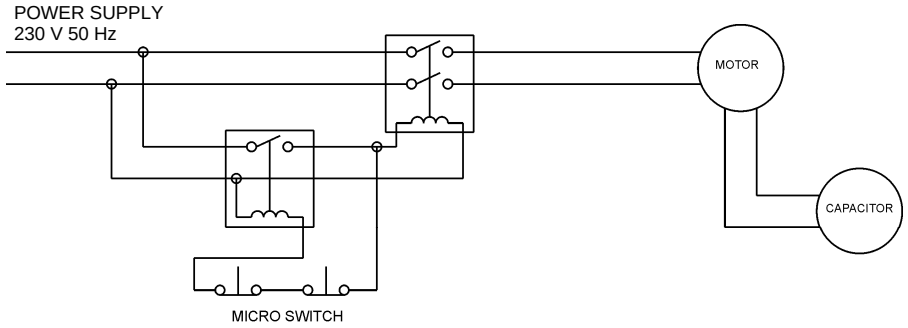


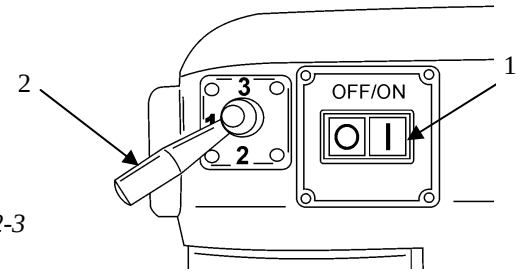
FIG. n°5 - Schema elettrico

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO *(FIG. n°1)*
Prima di procedere al collaudo dell'apparecchio, assicurarsi che:
- La vasca di lavorazione (*FIG. n°1 - rif.8*) sia perfettamente in sede;
- L'utensile (*FIG. n°1 - rif.5-6-7*) sia perfettamente montato;
- Non ci siano accessori liberi all'interno della vasca (*FIG. n°1 - rif.8*);
- La griglia (*FIG. n°1 - rif.2*) sia perfettamente chiusa.

La procedura è la seguente:
1. azionare la Planetaria premendo il pulsante start "I", e successivamente il pulsante stop "0";
2. controllare se aprendo la griglia o abbassando la vasca (*FIG. n°1 - rif.2-8*) la planetaria si spegne.

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI
I comandi sono disposti sul corpo della macchina come evidenziati nella figura seguente.



1 - interruttore 0/I
2 - selettore di velocità 1-2-3

FIG. n°6 - Posizione dei comandi

5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO
La merce da lavorare va caricata nella vasca esclusivamente a motore fermo, facendo attenzione all'utensile.

ATTENZIONE! Non introdurre prodotti solidi!

La procedura è la seguente:
1. Abbassare la leva (*Fig.1 - rif.10*) in senso orario.
2. Inserire l'utensile adatto alla lavorazione che si intende eseguire;
3. Inserire la vasca negli appositi supporti e fissarla con i ganci presenti nei supporti (*Fig.1 - rif.3*).
4. (***ATTENZIONE***) mettere il prodotto nella vasca prestando attenzione all'utensile inserito;

5. Alzare la leva (*Fig.1 - rif.10*) in senso antiorario, in modo da portare la vasca in posizione di lavoro;
6. assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti (vedi *FIG. n°7)*: il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro; le mani non devono forzare i componenti della macchina od ostacolare i movimenti della stessa.
   In ogni caso non appoggiarsi alla macchina evitando di assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto con la macchina;

ATTENZIONE!
Utilizzare la planetaria per massimo 30 minuti ON e 10 minuti OFF.

7. avviare la macchina premendo il pulsante "I".
8. Per cambiare velocità spegnere la macchina, selezionare la velocità desiderata e riaccendere la macchina.
9. al termine della lavorazione fermare la macchina premendo il pulsante di stop "0";
10. Abbassare la leva (*Fig.1 - rif.10*) in senso orario, la vasca si abbassa, quindi togliere la vasca con cautela.

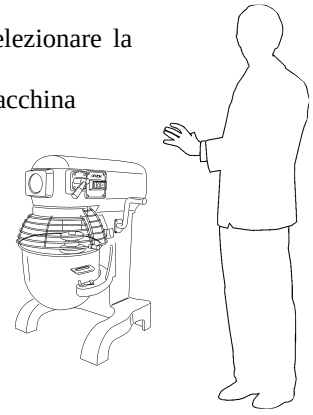


FIG. n°7 - Posizione corretta

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'
- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti della macchina che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da lavorare.
- La macchina non deve essere pulita con idropulitrici o getti d'acqua, bensì con acqua e detersivi neutri. Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:
a) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto;

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

6.2.1 - pulizia degli utensili e della vasca

Per la pulizia del porta utensili è necessario:

a) Asportare la vasca dal corpo della macchina;
b) Smontare l'utensile prestando molta **ATTENZIONE**.

Una volta rimossi i componenti, pulirli con acqua tiepida e detersivo neutro.
La vasca e l'utensile utilizzato vanno lavati con acqua calda e detersivi neutri ogni qualvolta debbano rimanere inutilizzati per più di due ore o almeno una volta al giorno.

ATTENZIONE! Non lavare alcun componente della planetaria in lavastoviglie.

6.2.2 - pulizia generale

NB.: Scollegare la presa di alimentazione

Il lavaggio del corpo della macchina può essere esegiuto con detersivo neutro e un panno umido risciacquato frequentemente con acqua tiepida.
Al termine asciugare accuratamente tutte le parti.

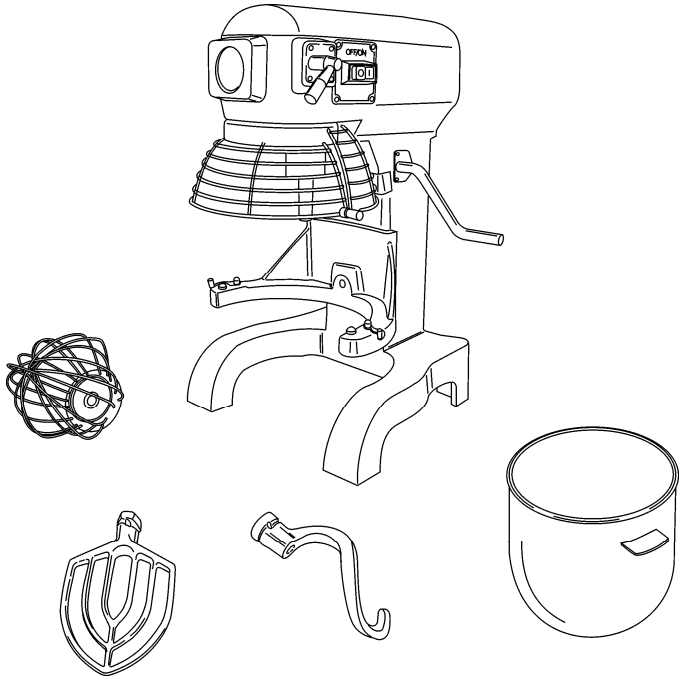


FIG. n°8 - Veduta generale della macchina

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:
scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.3 - UTENSILI

Se gli utensili non dovessero lavorare il prodotto correttamente, chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina , assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti" .

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.